



Zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsplan <small>Der zeitliche und sachlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages</small>	Speiseeishersteller Speiseeisherstellerin
Ausbildungsbetrieb:	
Auszubildende(r):	
Ausbildungszeit von:	bis:

Die zeitliche und sachliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufs aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten

Fertigkeiten und Kenntnisse laut zeitlicher und sachlicher Gliederung der Berufsausbildung

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Herstellen von Speiseeis

a) Zuckerlösungen unterschiedlicher Dichte herstellen und verarbeiten b) Zutaten für Grundeismix nach vorgegebener und eigener Rezeptur auswählen und mischen c) Geschmack gebende Zutaten festlegen, dosieren und dem Grundeismix zufügen d) Eismix gefrieren	10		
e) Zeiten und Temperaturen für Pasteurisierverfahren bestimmen f) Pasteurisierverfahren den Eissorten entsprechend durchführen g) Reifeprozesse überwachen und steuern h) Dokumentationen nach rechtlichen Vorschriften erstellen		8	

Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen

a) Eisbecher anrichten und garnieren b) Eismixgetränke zubereiten c) Fruchtmark herstellen d) Früchte zum Weiterverarbeiten und Dekorieren vorbereiten e) Fruchtdekor herstellen f) Obstsalat herstellen	8		
---	---	--	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	
g) Sahneeisfüllungen und Halbeisfüllungen für Parfaits und Soufflés zubereiten h) Soßen auf Frucht- und Milchbasis herstellen i) Speiseeiserzeugnisse, insbesondere Eisbomben, Eistorten, Eisziegel und Eisdesserts, herstellen j) Krokant und Karamell herstellen und verarbeiten		10	

Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf

a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes auf Kunden in Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik, Kleidung und Verhalten einschätzen und berücksichtigen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Verkaufsräume gastorientiert herrichten d) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte anwenden e) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten f) Kunden an Theke, Tisch und Büffet bedienen	8		
g) Kunden beraten h) Getränke, insbesondere Milchmixgetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladenvariationen, anrichten i) Produkte nach Kundenwunsch verpacken j) Kassiervorgänge durchführen		10	

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen

a) Bisquitmasse anschlagen b) Waffelmassen herstellen c) Massen verarbeiten und backen	3		
d) Hippenmasse anrühren e) Baisermassen aufschlagen, einrühren und melieren f) Massen aufdressieren, trocknen und flämmen		4	

Herstellen von kleineren Gerichten

a) klare und gebundene Suppen herstellen b) Salatvariationen zubereiten c) Toastvariationen herstellen d) Gerichte garnieren, dekorieren und präsentieren	4		
e) Aufläufe und Nudelgerichte zubereiten f) Backwaren mit Auflagen oder Füllungen zubereiten		5	

Abschnitt B Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	<p>während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln</p>	
---	---	--

Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 	<p>während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln</p>	
--	---	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	<p>während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln</p>	
--	---	--

Umweltschutz

<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 	<p>während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln</p>	
--	---	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team

a) Arbeitsaufträge erfassen	4		
b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur und Herstellungsanleitungen			
c) Aufgaben im Team planen und durchführen			
d) Arbeitsmaterialien zusammenstellen			
e) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten		3	
f) Zutaten auswählen und bereitstellen			

Umsetzen von Hygienevorschriften

a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden	2		
b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden			
c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden			
d) Hygienepläne erstellen und anwenden		2	
e) Eigenkontrollen und Reinigungsarbeiten an Anlagen, Maschinen und Geräten sowie in Räumen durchführen und dokumentieren			

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Qualitätssichernde Maßnahmen

a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen	3		
b) Ursachen von Fehlern ermitteln, Maßnahmen zur Beseitigung veranlassen			
c) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Bereich beitragen			
d) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen		4	
e) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern, Kennzeichnungsvorschriften beachten			
f) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden			
g) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen			

Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten

a) Anlagen, Maschinen und Geräte warten, reinigen und desinfizieren	2		
b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten			
c) Anlagen, Maschinen und Geräte bedienen			
d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen, Instandsetzung veranlassen			

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	

Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln

a) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern b) Umverpackungen lagern und entsorgen c) Arten und Eigenschaften von Lebens- und Betriebsmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen	2		
d) Lagerverfahren für Roh-, Hilfsstoffe und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden e) Wareneingangskontrollen durchführen f) Lagerbestände kontrollieren, Bestellungen einleiten		2	

Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik

a) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationstechnik bearbeiten b) Vorschriften zum Datenschutz beachten	2		
---	---	--	--

Betriebsführung

a) Personaleinsatz planen und durchführen b) Personaldokumentationen führen c) Grundlagen von Konfliktlösungsstrategien anwenden d) Werbemaßnahmen durchführen	4		
---	---	--	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		vermittelt
	1	2	
e) Kostenkontrollen durchführen, kostenbewusstes Einsetzen von Personal, Materialien, Rohstoffen und Geräten anwenden			
f) Maßnahmen des Marketings, insbesondere Preis-, Produkt-, Kommunikations- und Vertriebspolitik durchführen			
g) Methoden der Preisbildung anwenden			
h) einfache Buchführung anwenden		4	
i) Lieferantenverbindung pflegen			
j) die Beachtung einschlägiger Rechtsvorschriften sichern			